



小川奈々先生のオススメレシピ

## シナモンサワー風味の焼きりんご



オーブントースターで作る簡単焼きりんご。  
シナモンの香りとはちみつのかき混ぜた  
サワークリームソースをかけておしゃれな  
デザートに。

小川 奈々 フランス料理家



<https://www.facebook.com/nana.ogawa.1029>



@nana\_ogawa\_cuisine



小川奈々先生のオススメレシピ

## シナモンサワー風味の焼きりんご

- 材料（2人分） 〈 調理時間:15分 1人分:206kcal 〉
- ・りんご ……1/4個
  - ・卵黄 ……1個分
  - ・シナモンサワー  
中沢サワークリーム ……45ml
  - シナモンパウダー ……耳かき1~2杯
  - はちみつ ……大さじ2

### ■作り方

- ① りんごは皮付きのまま5mm厚のくし切りにし、耐熱皿に並べる。
- ② シナモンサワーの材料を混ぜ、卵黄を加えて混ぜる。
- ③ ①の上に②をかけ、オーブントースターで表面に焼き色がつかまで焼く。



#### 【中沢サワークリーム 90ml】

Nakazawaフレッシュクリームに乳酸菌を加えて発酵させたさわやかな酸味の発酵クリーム。チーズケーキ等のお菓子作りにはもちろん、煮込み料理やスープに加えると、深みのある味に。

